

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Terre del Colleoni (it)

Colleoni (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

8. Vino frizzante

15. Vino ottenuto da uve appassite

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

DOP Terre del Colleoni o Colleoni con indicazione di vitigno a bacca bianca, frizzante e spumante

Breve descrizione testuale

Vino bianco ottenuto da varietà vocate e da tempo coltivate in provincia di Bergamo. Il colore è giallo paglierino intenso, l'olfatto offre profumi tipici e caratteristici che passano dal floreale, al vegetale, al fruttato maturo, sapore secco e armonico, fresco. Nella tipologia spumante il vino ha perlage fine e persistente, si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. L'olfatto è lieve e complesso, con profumi eleganti e maturi fruttati e floreali; il sapore è da extra brut a secco, armonico ed equilibrato. I vini possono essere elaborati anche nella versione frizzante.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

DOP Terre del Colleoni o Colleoni con indicazione di vitigno a bacca rossa, Rosato, Frizzante e Novello

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Vino rosso con tonalità dal rubino al granato, il profumo è intenso e caratteristico e complesso, sapore secco e asciutto, persistente. Nella tipologia rosato ha colore da rosato tenue a cerasuolo, odore delicato, fruttato con note di frutta rossa, sapore secco, fresco e gradevole con nota amarognola. Nella tipologia novello ha colore rosso rubino, odore fruttato e sapore armonico fresco. I vini possono essere elaborati anche nella versione frizzante.</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

DOP Terre del Colleoni o Colleoni Moscato Giallo Passito*Breve descrizione testuale*

Il vino si presenta con riflessi dorati, il colore è giallo dal paglierino al dorato. L'odore è intenso fruttato, floreale, vino corposo con sapore dolce, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol;

Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

9

Acidità totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche essenziali****DOC Terre di Colleoni o Colleoni**

Tipo di pratica enologica:

Pratica enologica specifica

Descrizione della pratica:

I vini ottenuti dalle uve Moscato Giallo possono essere elaborati nella versione passito, le uve sono appassite all'interno dell'area delimitata, in ambiente naturale o condizionato della durata min. di 45 giorni. I vini ottenuti dai vigneti a bacca rossa, possono essere elaborati nella versione Novello nel territorio della provincia di Bergamo, solo mediante il procedimento di macerazione carbonica. Per lo spumante metodo Classico, il vino deve subire, prima dell'immissione al consumo, un periodo minimo di permanenza sulle fecce di 15 mesi; per il Millesimato, tale periodo è di 24 mesi.

b. Rese massime:

DOP Terre del Colleoni o Colleoni Schiava, Merlot, Marzemino, Cabernet, Franconia, Incrocio Terzi, Novello

Resa massima:

91 ettoltri per ettaro

DOP Terre del Colleoni o Colleoni Schiava, Merlot, Marzemino, Cabernet, Franconia, Incrocio Terzi, Novello

Resa massima:

13000 chilogrammi di uve per ettaro

DOP Terre del Colleoni o Colleoni Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Moscato giallo, Spumante

Resa massima:

84 ettoltri per ettaro

DOP Terre del Colleoni o Colleoni Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Moscato giallo, Spumante

Resa massima:

12000 chilogrammi di uve per ettaro

DOP Terre del Colleoni o Colleoni Moscato Giallo passito

Resa massima:

48 ettoltri per ettaro

DOP Terre del Colleoni o Colleoni Moscato Giallo passito

Resa massima:

12000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona geografica di produzione del Vino Colleoni, è una fascia longitudinale di area collinare e pedecollinare delimitata ad ovest dall'Isola Bergamasca (comuni tra Caprino Bergamasco e Calusco D'adda), a Nord dalle Prealpi Orobie partendo da Caprino Bergamasco per arrivare al comune di Adrara San Martino e Predore. Ad ad est è limitata dal Lago d'Iseo e dal fiume Oglio, il confine sud è l'autostrada A4 fino a Bergamo e da qui la linea che congiunge i comuni di Curno, Bonate sotto e Chignolo D'Isola.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
** FRANCONIA N. (MAIN)
** INCROCIO TERZI N.1 N. (MAIN)
** INCROCIO MANZONI 6.0.13 B. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** MOSCATO GIALLO (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** MARZEMINO N. (MAIN)
* Schiava N (OIV)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC Terre di Colleoni o Colleoni

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

L'area presenta peculiari condizioni climatiche e pedologiche che caratterizzano un territorio prevalentemente collinare-pedecollinare con suoli scisto argillosi o argillo-calcarei tipici delle rocce madri. La giacitura e l'esposizione permettono di ottenere uve dalla maturazione ottimale per le varietà indicate. La storia millenaria nella produzione di vino di grande qualità in queste aree, che diedero i natali al condottiero Bartolomeo Colleoni, si snoda attraverso le numerose cronache che narrano di vini rinomati sin dal XV secolo. La radicata cultura del vino e il desiderio di migliorare, ha promosso l'interesse attorno alla produzione enologica che vanta successi internazionali.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	Colleoni (it)
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VALCALEPIO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO di TUTELA VINI
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 BERGAMO 24060 SAN PAOLO D'ARGON (BG) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 035 953957
<i>Fax:</i>	+39 035 951592
<i>e-mail:</i>	ctv@valcalepio.org

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656139; +39-0646656127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	REGIONE LOMBARDIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ENTE PUBBLICO
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 PIAZZA CITTÀ DI LOMBARDIA 20100 Milano Italia
<i>Telefono:</i>	+3902-67652266
<i>Fax:</i>	+3902-67658050
<i>e-mail:</i>	andrea_massari@regione.lombardia.it,gloria_corti@regione.lombardia.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	

<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it
----------------	------------------------------

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0445 313088
<i>Fax:</i>	+39 0445 313080
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Passito
Novello

4. Zona NUTS

ITC46	Bergamo
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE**a. Disciplinare del prodotto**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Terre del Colleoni o Colleoni.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 21 02 2011.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 21 02 2011

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 – D.M. 14 06 2012

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010

d. Mappe della zona delimitata**e. Nota per la Commissione europea****7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---